

月				火				水				木				金			
1	1年	2年	3年	2	1年	2年	3年	3	1年	2年	3年	4	1年	2年	3年	5	1年	2年	3年
	○	○	○		○	○	○		○	○	○		○	○	○		×	×	×
ポークカレーライス ツナのマリネ ぶどうゼリー 				ごはん 中華スープ 鶏肉の香味だれ 春雨サラダ 大学いも 				ごはん スープ煮 ミートボールのカレーケチャップ ドレッシングサラダ 				ごはん すまし汁 鯖の塩焼き えびいもの甘辛がらめ 白玉ぜんざい 				ごはん クリームシチュー ハーブチキン コーンサラダ 			
8	○	○	○	9	○	○	○	10	○	○	○	11	○	○	○	12	○	○	○
ごはん キムチゲ 鶏肉のねぎ塩だれ 茎わかめの中華サラダ 				ごはん 河内のっぺ 豚肉の塩麴 かぶと昆布の甘酢漬け 				ランチパン マカロニスープ フライドチキン ブロッコリーのサラダ いちごのクレープ 				ごはん 麻婆豆腐 焼きぎょうざ ナムル 				ごはん めった汁 揚げぶり大根 あいませ 			
15	○	○	○	16	×	×	×	冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えがあります。 16日の献立には「ん」のつく食材を取り入れています。探してみてくださいね。 				給食味めぐり 石川県 12/12 日本の中部地方（北陸地方）に位置し、南北に細長い形をしています。北は能登半島、南は白山を最高峰とする山岳地帯が広がっています。 ＜めった汁＞ 根菜類を使った具だくさんの豚汁のことをいいます。じゃがいもではなくさつまいもを使っている点が特徴的です。 ＜揚げぶり大根＞ 11月から2月にかけて旬のぶりは、とれた大きさによって名前が変わる出世魚のため縁起物としても喜ばれる食材です。ぶり大根は、ぶりと大根を出汁で煮込み、砂糖・酒・しょうゆなどで味をととのえる料理ですが、給食では煮崩れしやすいため、ぶりを一度油で揚げ、甘いタレをかけるアレンジをしています。 ＜あいませ＞ 主に能登地方で食べられている伝統料理です。大根や人参などの根菜類を中心的に使った煮物です。正月のおせち料理やハレの日にも食べられています。 				ごはん なんきんのみそ汁 鯖の幽庵焼き 大根の和え物 			

第二中学校 生徒献立 15日



☆献立内容☆
カレーうどん
ぶた肉のしょうが焼き
ほうれん草とツナの和え物
プリン

二中ぼうや

献立のアピールポイント！
カレー好きもうどん好きも楽しめる
カレーうどんに根菜をたくさん入れて、
旬のカロテンたっぷりほうれん草の和え物
もそえました。デザートはプリンを食べて
午後からの授業も頑張りましょう！

給食のウェブ予約期間は、
毎月 5日～15日 です。
なお、マークシートでの
予約の締め切りは、
11月7日(金)です。

☆予約には、事前に給食費
のチャージが必要です。
チャージ残高が足りない場合は、
追加でチャージが必要です。
追加チャージは
11月13日(木) まで
※早めのチャージをお願いします。

給食のウェブ予約について

☆下記のURL又はQRコードから給食
予約システムへアクセスし、ログイン
画面からログインIDとパスワードを
入力して予約してください。

<https://tondabayashi.futureinn-lunch.jp/SchoolLunch/>



★給食予約システムについて
富田林市中学校給食コールセンター
(株式会社 フューチャーイン)
TEL:052-732-8948

★献立内容等について
学校給食課 中学校給食係
TEL:0721-69-4919

写真は献立のイメージですので、実際とは異なります。材料入荷の都合により、内容を多少変更することがあります。